

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 12)

COCA BAMBAMENORQUINA

INGREDIENTS

- 1/2 quilo de farina de blat normal
- 100 grams de saïm [que a Menorca es diu "sèu"]
- 150 grams de sucre
- 3 ous
- 1 patata
- 25 grams de llevat
- Aigua
- 1 sucre en pols [que a Menorca hi ha qui li diu "florete"]

ESTRIS

- Un perol per bullir les patates
- Un forquilla
- Un gibrell per pastar
- Una cullera de fusta
- 1 un parell de plats i de bols on tendrem els ingredients

PROCEDIMENT

- El primer és bullir una patata, pelar-la i triturar-la amb una forquilla.
- Tot d'una, dissolem 25 grams de llevat dedins mig tassó d'aigua tèbia.
- A continuació, ficam la farina dedins un gibrell i li feim un forat al mig per poder-hi abocar la patata triturada i el llevat que hem dissolt en aigua. Pastam la mescla i la tapam amb un drap durant 40 minuts perquè tovi així com toca.
- Un pic que la massa ha tovat, batem els ous i els barrejam amb el saïm i una mica de farina juntament amb la massa mare. Finalment, hi afegim el sucre i pastam novament tota la massa fins que ha torni homogènia.
- Llavor, tornam a tapar la massa i la deixam reposar unes quantes hores (de 12 a 24). És molt important que faceu aquesta doble fermentació, perquè és el secret d'aquesta recepta...
- En tenir la massa a punt, arrodonim la massa fent-hi un cilindre i l'enrotllam formant un caragol per donar-li la típica forma pareguda a la de l'ensaïmada.
- Finalment hem ficat la coca dedins el forn a uns 150 graus durant 20 minuts aproximadament i, en estar cuita, la treim i l'empolsam amb sucre floreti a plaer.